



日	曜	牛乳	主食	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質
9	水	○	チキンライス	ビーンズサラダ キャベツスープ	牛乳、鶏肉、大豆、ツナ、豚肉	米、麦、バター、油、片栗粉、さとう	トマトジュース、にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、グリーンピース、もやし、きゅうり、とうもろこし、セロリ、キャベツ、にんにく、こまつな	603 kcal 24.9 g
			給食開始					
10	木	○	マーボー豆腐丼	春雨サラダ 清見オレンジ	牛乳、豚肉、豚ひき肉、みそ、押し豆腐	米、麦、油、さとう、片栗粉、ごま油、はるさめ、さとう	にんにく、しょうが、長ねぎ、にんじん、たまねぎ、たけのこ、干ししいたけ、にら、キャベツ、もやし、きゅうり、きよみ	622 kcal 25.1 g
11	金	○	麦ご飯	のりとあさりの佃煮 車ふと野菜のうま煮 みそドレサラダ	牛乳、ほしのり、あさり、鶏肉、みそ	米、麦、さとう、油、こんにゃく、じゃがいも、焼きふ、ごま油	ごぼう、にんじん、さやいんげん、だいこん、キャベツ、こまつな	589 kcal 21.7 g
14	月	○	五目うどん	糸寒天のごま酢浸し あしたば蒸しパン	牛乳、豚肉、油揚げ、かまぼこ、寒天、卵	うどん、油、さとう、片栗粉、ごま、小麦粉、バター、甘納豆	にんじん、たまねぎ、えのきたけ、長ねぎ、こまつな、もやし、キャベツ、あしたば	654 kcal 25.3 g
			地産地消給食					
15	火	○	麦ご飯	ちぐさ焼き 野菜のおろし和え 豚汁 みしょうかん	牛乳、鶏肉、ひじき、卵、豚肉、豆腐、みそ	米、麦、油、さとう、こんにゃく、じゃがいも	たけのこ、ほうれんそう、にんじん、もやし、こまつな、えのきたけ、きゅうり、だいこん、ごぼう、たまねぎ、長ねぎ、美生柑	621 kcal 27.1 g
16	水	○	カレーライス	コーンサラダ りんごゼリー	牛乳、豚肉、レンズ豆、寒天	米、麦、油、小麦粉、じゃがいも、さとう	にんにく、たまねぎ、にんじん、こまつな、もやし、とうもろこし、りんご、りんごジュース	666 kcal 22.0 g
			1年生給食開始					
17	木	○	いちごジャムサンド	春キャベツのシチュー オニオンドレッシングサラダ	牛乳、鶏肉、白いんげん、生クリーム	ミルクパン、油、バター、小麦粉、じゃがいも、さとう	いちごジャム、たまねぎ、セロリ、にんじん、にんにく、キャベツ、パセリ、もやし、きゅうり、こまつな	588 kcal 22.4 g
18	金	○	赤飯	メルルーサの香り揚げ 野菜の赤しそ和え すまし汁	牛乳、ささげ、メルルーサ、あおのり、豆腐、かまぼこ	米、もち米、黒ごま、小麦粉、片栗粉	にんじん、キャベツ、だいこん、ゆかり、えのきたけ、たまねぎ、こまつな	564 kcal 25.7 g
			入学・進級お祝い給食					
21	月	○	スパゲッティミートソース	野菜とじゃがいものイタリアンサラダ デコボン	牛乳、ベーコン、豚肉、豚ひき肉、大豆、粉チーズ	スパゲッティ、油、さとう、じゃがいも	にんにく、セロリ、にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、ホールトマト、パセリ、キャベツ、こまつな、とうもろこし、デコボン	630 kcal 28.1 g
22	火	○	たけのこご飯	ししゃもの天ぷら 切干大根入りお浸し 春野菜のみそ汁	牛乳、油揚げ、ししゃも、みそ	米、麦、油、さとう、小麦粉、片栗粉、ごま油	たけのこ、にんじん、さやいんげん、もやし、こまつな、切干大根、えのきたけ、たまねぎ、春キャベツ、グリーンアスパラガス	596 kcal 26.7 g
23	水	○	ご飯	ひじきふりかけ 新じゃがのそぼろ煮 野菜のからし和え	牛乳、ひじき、かつお、豚肉	米、さとう、油、じゃがいも、片栗粉	にんじん、たまねぎ、さやえんどう、キャベツ、もやし、こまつな	564 kcal 20.6 g
24	木	○	ショートニングパン	ポテトコロッケ ボイル野菜 ABCマカロニスープ	牛乳、豚肉、ベーコン	ショートニングパン、油、ポテトフレック、じゃがいも、小麦粉、パン粉、ABCマカロニ	たまねぎ、キャベツ、こまつな、にんにく、セロリ、にんじん、とうもろこし、グリーンアスパラガス	645 kcal 22.8 g
25	金	○	中華丼	わかめサラダ フルーツあんにと豆腐	牛乳、豚肉、なると、いか、えび、わかめ、寒天、豆乳	米、麦、油、片栗粉、ごま油、さとう	しょうが、たまねぎ、にんじん、たけのこ、はくさい、チンゲンサイ、とうもろこし、きゅうり、キャベツ、みかん缶、黄桃缶、パイン缶	570 kcal 21.6 g
28	月	○	キャロットライス豆乳クリームソース	トマトドレッシングサラダ オレンジゼリー	牛乳、鶏肉、豆乳、寒天	米、麦、バター、油、さとう	にんじん、たまねぎ、ぶなしめじ、えのきたけ、にんにく、赤パプリカ、パセリ、キャベツ、きゅうり、もやし、トマト、オレンジジュース	609 kcal 22.1 g
			お誕生給食（4月）					
30	水	○	麦ご飯	鰯の西京焼き 五目きんぴら 吉野汁	牛乳、さくら、みそ、さつま揚げ、鶏肉、豆腐	米、麦、さとう、油、こんにゃく、片栗粉	ごぼう、れんこん、にんじん、さやえんどう、長ねぎ、こまつな	602 kcal 28.3 g

※学校行事や食材の入荷状況、天候等の状況によって、給食実施や献立内容、使用食材が変更や中止になる場合があります。

ご入学・ご進級おめでとうございます



春の暖かな陽気に包まれる中、新年度が始まりました。
新しい教室や先生に気持ちも心機一転！みなさん、やる気に満ちあふれているのではないのでしょうか。
今年度も引き続き、感染予防対策を取りながらの給食時間となりますが、みなさんが安心して給食を食べられるよう、心を込めておいしい給食作りに取り組みます。
1年間よろしくお願いします！



4月分 一日あたりの平均	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
3・4学年 1人1回当たりの学校給食摂取基準	607	24.2
	650	26.0

保護者のみなさまへ

天神小学校の給食は、献立を栄養士（藤原武）が作成し、調理業務は（株）藤江に委託しております。お子様の健やかな成長を願って、安心・安全で、おいしい給食提供を心がけております。今年度もよろしくお願いいたします。